

# Weinpass



WEINGUT  
EGON SCHMITT  
AM NEUBERG 6  
67098 BAD DÜRKHEIM  
TELEFON 06322- 5830  
TELEFAX 06322- 68899

INFO@WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE  
WWW.WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE

## 2007 Weisser Burgunder trocken

0,75 Ltr.

**Artikel Nr.:** 62

**Amtl. Prüfnr.:** 516035900308

**Vorhandener Alkohol:** 12,5 %vol.

**Fruchtsüße:** 4,4 g/l

**Fruchtsäuren:** 7,0 g/l

**Extrakt zuckerfrei:** 22,9 g/l

**empf. Trinktemperatur:** 9-11 ° Celsius

**beste Trinkreife im Jahre:** 2009



### Allgemeines:

Unser "Leichtgewicht" aus der großen Familie der Burgunder. Nicht ganz so duftig und exzentrisch wie sein Bekannter Bruder Chardonnay, ist er von Natur aus eher der zurückhaltende Vertreter der Pinots. Er wird bei uns als "Blend" aus verschiedenen Lagen gekeltert. Neben kräftigen Lehmböden, verwenden wir Anteile aus dem Dürkheimer Schenkenböhl, der mit seinen Lößanteilen duftig-cremige Noten in den Wein mit einbringt.

### Weinausbau & Reifung:

Alle Weinberge wurden manuell selektiert, die Trauben nach einer kurzen Standzeit mit feinen Burgunderhefen vergoren. Durch die kurze Standzeit der Trauben nach der Lese und das lange Hefelager werden die feinen Burgunderarmonen aus den Schalen gelöst und die Struktur des Weines "intensiviert".

### Beschreibung des Geschmacks:

Feiner Duft nach Birnen und Ananas, Quitte sowie eine spritzige Art machen Lust auf mehr. Dennoch fehlt es ihm nicht an Tiefgang und Kraft im Abgang. Sein herber, fast leicht adstringierender Charakter bei gleichzeitig moderater Säure machen ihn zu einem herzhaften Speisenbegleiter. Ein Wein mit einem nahezu unschlagbaren Preis- / Leistungsverhältnis.

### Trinkempfehlung:

Wir empfehlen ihn zu Wokgerichten und / oder gebratenem Fisch, auch zu Meeresfrüchten. Zu Antipasti ein Genuß. Ein Wein für laue Abende auf der Terrasse oder zum Mittagstisch.